**KUCHARZ st. I**

 **NAUCZANIE ZDALNE**

**TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM**

**Violetta Kuklińska – Woźny**

**UWAGA** na końcu materiału znajduje się zadanie do wykonania i termin. Prace będą sprawdzane po upływie terminu ich wykonania.

**2. RECEPTURY GASTRONOMICZNE**

****

Każdy zakład żywieniowy przygotowuje posiłki na podstawie przepisów ustalonych i zatwierdzonych wewnętrznie. W rym celu opracowuje własne receptury, które gwarantują zawsze taką samą jakość (np. wygląd, smak, zapach) i ilość (wagę porcji jednostkowe).

**Receptura gastronomiczna (przepis)** to wykaz składników niezbędnych do przygotowania danej potrawy z podanym sposobem jej wykonania. Jest to informacja niezbędna dla kucharzy, a także dla całej organizacji produkcji gastronomicznej. Receptury należy sporządzać zgodnie z założeniami HACCP

Receptury gastronomiczne pojawiły się, gdy tylko człowiek zaczął przygotowywać sobie pożywienie, ale były przekazywane ustnie z pokolenia na pokolenie. W miarę jak zaczęto posługiwać się językiem pisanym, spisywano też przepisy na potrawy.

Dzięki poprawnie opracowanym recepturom łatwiejsze jest:

* sporządzanie jadłospisów
* zapewnienie racjonalnego żywienia
* zarządzanie stanami magazynowymi i przygotowanie zapotrzebowanie na surowce
* przeprowadzenie kalkulacji cen.

**W prawidłowo sporządzonej recepturze powinny się znaleźć następujące informacje**

1. Nazwa potrawy
2. Normatyw surowcowy
3. Wykaz składników niezbędnych do sporządzenia potrawy i ich ilości wyrażone w gramach, sztukach, mililitrach
4. Sposób wykonania potrawy
5. Czas przygotowania potrawy
6. Wielkość (waga) porcji
7. Wartość kaloryczna porcji(nie we wszystkich recepturach jest podawana – w gastronomii otwartej niema takiego obowiązku)

**Ponadto receptura może zawierać**

* Datę utworzenia receptury
* Opis podawania potrawy
* Przynależność do grupy potraw
* Rodzaj diety
* Wykaz składników alergizujących
* Wykaz sprzętu niezbędnego do przygotowania potrawy
* Schemat blokowy produkcji potrawy

Zawsze przed przystąpieniem do planowania produkcji i do przyrządzenia potrawy należy uważnie przeczyta recepturę i przygotować stanowisko pracy – zebrać potrzebne do produkcji naczynia, deski, sprzęt i urządzenia, przygotować (odmierzyć) odpowiednią ilość surowca według normatywu surowcowego. Przeprowadzić proces technologiczny (obróbkę wstępną brudną i czystą, obróbkę cieplną) zgodnie z zaleceniami zawartymi w recepturze. Na końcu procesu produkcji sprawdza się smak i zapach potrawy oraz ilość wyrobu.



Budowa receptury dla potraw, napojów bezalkoholowych i napojów alkoholowych jest podobna.

**BUDOWA RECEPTURY (wzór) PIEROGI LENIWE**



NAZWA POTRAWY : ***Pierogi leniwe***

AUTOR RECEPTURY/ DATA UTWORZENIA RECEPTURY

***Jan Kowalski / 20.04.2021r.***

IDENTYFIKACJA KONSUMENTA: ***dzieci w wieku 7 – 12 lat***

PRZYNALEŻNOŚĆ DO GRUPY POTRAW: ***wyroby mączne***

OSOBA ODPOWIEDZIALNA NA PRZYGOTOWANIE RECEPTURY: ***kucharz***

RODZAJ DIETY: ***podstawowa (normalna)***

WIELKOŚĆ PORCJI JEDNOSKOWEJ POTRAWY: ***300*** (g)

LICZBA PORCJI: ***1***

**Lista składników wchodzących w skład potrawy jednostkowej**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa składnika  | Waga |
| ***Ser twarogowy (g)*** | ***200*** |
| ***Mąka (g)*** | ***80*** |
| ***Masło (g)*** | ***12,50*** |
| ***Jaja (g)*** | ***16,50*** |
| ***Sól (g)*** | ***2*** |

SKŁADNIKI, KTÓRE MOGĄ WYWOŁAĆ REAKCJE ALERGICZNE: ***jajka, ser twarogowy, mąka, masło***

**Informacja żywieniowa dla 1 porcji potrawy**

|  |  |
| --- | --- |
| Składnik | Zawartość |
| ***WARTOŚĆ ENERGETYCZNA (kcal)*** | ***655,21*** |
| ***Białko (g)*** | ***47,63*** |
| ***Węglowodany (g)*** | ***66,79*** |
| ***Tłuszcze (g)*** | ***22,27*** |
| ***Składniki mineralne - potas (mg)*** | ***-*** |
| ***Składniki mineralne - wapń (mg)*** | ***212,16*** |
| ***Składniki mineralne – fosfor (mg)*** | ***-*** |
| ***Składniki mineralne – magnez (mg)*** | ***-*** |
| ***Składniki mineralne - żelazo (mg)*** | ***1,66*** |
| ***Składniki mineralne – cynk (mg)*** | ***-*** |
| ***Składniki mineralne - selen (µg)*** | ***-*** |
| ***Składniki mineralne - jod (µg)*** | ***-*** |
| ***Witaminy - A (µg)*** | ***224,63*** |
| ***Witaminy - D (µg)*** | ***-*** |
| ***Witaminy – E (mg)*** | ***-*** |
| ***Witaminy – K (µg)*** | ***-*** |
| ***Witaminy – C (mg)*** | ***-*** |
| ***Witaminy – B1 (mg)*** | ***O,56*** |
| ***Witaminy – B2 (mg)*** | ***1,59*** |
| ***Witaminy - B3 (mg)*** | ***-*** |
| ***Witaminy - B6 (mg)*** | ***-*** |
| ***Witaminy – B12(µg)*** | ***-*** |
| ***KWAS FOLIOWY (µg)*** | ***-*** |
| ***KWAS PANTOTENOWY (µg)*** | ***-*** |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY

***Ser zemleć w maszynce***

***Dodać mąkę, jaja, sól***

***Wyrobić ciasto***

***Z ciasta formować wałki i ciąć z ukosa małe kluseczki***

***Ugotować we wrzącej wodzie***

***Rozpuścić masło do polania***

CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAWY: ***1,5 godziny***

OPIS SPOSOBU PODANIA POTRAWY: ***podawać na ciepło, polane roztopionym masłem***

WYKAZ SPRZĘTU POTRZEBNEGO DO PRODUKCJI POTRAWY: ***PIEROGI LENIWE***

|  |  |
| --- | --- |
| Sprzęt/narzędzia/maszyny/urządzenia | Przeznaczenie - proces |
| ***Garnek lub kocioł warzelny*** | ***Obróbka termiczna pierogów*** |
| ***Rondel*** | ***Obróbka termiczna masła*** |
| ***stolnica*** | ***Mieszanie ciasta, formowanie ciasta*** |
| ***miski*** | ***Wybijanie jaj*** |
| ***Nóż kuchenny*** | ***Krajanie ciasta*** |
| ***Durszlak i sito*** | ***Do przesiewania mąki, odcedzania pierogów*** |
| ***Trzon kuchenny*** | ***Obróbka termiczna*** |
| ***Waga elektryczna*** | ***Odważanie*** |

Do każdej receptury dołącza się schemat opracowania receptury (schemat blokowy wytwarzania potrawy).

Schemat procesu technologicznego powinien być przygotowany w postaci diagramu zawierającego wszystkie fazy procesu produkcji następujące w określonej sekwencji czasowej, począwszy od przyjmowania surowców do uzyskania wyrobu gotowego. Na poszczególnych etapach niezbędne jest ustalenie podstawowych parametrów, np. temp. obróbki cieplnej, czas trwania. Ciągi procesów głównych umieszcza się w odpowiedniej kolejności, zgodnej z ich rzeczywistym przebiegiem, w układzie pionowym

**SCHEMAT BLOKOWY (diagram)** jest narzędziem służący do prezentacji kolejnych czynności w sposób czytelny i przejrzysty dla każdego pracownika.

Procedura, instrukcja, system czy technika wykonania potrawy mogą być przestawione schematycznie, za pomocą strzałek i tabel lub opisanych figur geometrycznych, połączonych liniami zgodnie z kolejnością wykonywania czynności.

Schematy cechują się prostą budową, elastycznością zapisów, łatwą kontrolą poprawności zapisu.

Schemat blokowy wykorzystywany jest do opisu produkcji danej potrawy lub grupy potraw w systemie HACCP

**Pytania kontrolne**

Po zapoznaniu się z materiałem *receptury gastronomiczne,* w terminie **do 28.04.2021r** udziel odpowiedzi na następujące pytania. Pracę należy wykonać na komputerze w WORD i przesłać na mojego maila: ***viola300@autograf.pl*** ***lub*** ***vkuklinska@ckz.swidnica.pl***

1. Co to jest receptura na potrawy i napoje?
2. Z jakich elementów jest zbudowana receptura?
3. Przedstaw recepturę (przepis) na wybraną przez siebie potrawę. Receptura powinna zawiera wybrane elementy budowy receptury, takie jak: nazwa potrawy, normatyw składnikowy (nazwa składnika, ilość), sposób wykonania, sposób podania.
4. Przedstaw recepturę (przepis) na wybrany napój bezalkoholowy . Receptura powinna zawiera wybrane elementy budowy receptury, takie jak: nazwa potrawy, normatyw składnikowy (nazwa składnika, ilość), sposób wykonania, sposób podania.

UWAGA

Prace kopiowane nie będę sprawdzane.